

Rolinhos de Peru com Tomate e Bacon

Carne —   ⌚ 25 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/rolinhos-de-peru-com-tomate-e-bacon



Ingredientes

4 bifes de peru grandes
4 fatias finas de bacon
Sumo de ½ limão
100 ml de azeite
Sal
Pimenta
2 tomates às rodelas
40 gr de rúcula
30 gr de pinhões
1 dente de alho
1 l de água

Confeção

1. Tempere os bifes de peru com sal, pimenta, metade do azeite e o sumo de limão. Reserve durante 30 minutos.
2. Corte o tomate às rodelas. Reserve.
3. Coloque no copo o alho, os pinhões, a rúcula e o restante azeite e triture 15 segundos na velocidade 5. Reserve.
4. Estenda as fatias de bacon sobre uma tábua e coloque um bife por cima de cada fatia de bacon. Distribua, também, o tomate e o preparado reservado anteriormente.
5. Enrole os bifes e prenda com um palito. Disponha-os na bandeja de vapor.
6. Deite a água no copo, monte a bandeja de vapor e programe 25 minutos na velocidade 1 a 100°C.